



Fruchtiges Elsbeer Salatdressing

Beeren grob hacken und die Hälfte mit dem Öl, Essig und den Gewürzen mit dem Stabmixer mixen. Den Rest der Beeren zum Dressing geben und ziehen lassen.

Paßt ausgezeichnet zu Bittersalaten wie Frisée, Radicchio, Chicorée aber auch zu Rucola oder Vogerlsalat

Zutaten

für 4 Portionen

8 EL Olivenöl
4 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer
ca. 30 Stück Elsbeeren (frisch oder getrocknet)

Elsbeerchutney

Die Zwiebel fein hacken, in Öl anschwitzen, den Zucker dazu geben und leicht karamelisieren lassen. Die Beeren dazu geben und mit dem Essig ablöschen. Ein wenig salzen und pfeffern, dann langsam köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser nachgießen und einkochen lassen, einmal kurz durchmixen. Die Konsistenz sollte leicht breiig sein und schwer vom Löffel rinnen.

Paßt gut zu hellem Fleisch (Huhn, Kalb, Schwein) sowie zu gegrilltem Gemüse.

Zutaten

für 4 Portionen

100 g Elsbeeren
2 kleine Schalottenzwiebel
70 ml Weißweinessig
70 – 100 g brauner Zucker
Wasser nach Bedarf

Elsbeertiramisu

Die Elsbeeren grob hacken, mit dem Zucker und dem Wasser bzw. Apfelsaft kurz aufkochen. Die Beeren abseihen, die Flüssigkeit extra in eine Schüssel geben. Auskühlen lassen.

Die gekochten Beeren mit dem Mascarpone / Mascarino und dem Likör cremig rühren. 50 ml der Kochflüssigkeit unterrühren. Eine Form (ca. 20 x 40 cm) am Boden mit ein wenig Creme bestreichen, Biskotten in der verbliebenen Kochflüssigkeit tränken und die Form damit auslegen, Creme darauf, noch einmal wiederholen und mit dem Rest der Creme abdecken.

Etwa 5 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Zutaten

für 4 Portionen

50 g Elsbeeren
250 g Mascarpone oder Mascarino
2 EL Elsbeerlikör
200 g Biskotten
50 g brauner Zucker
100 ml Wasser oder Apfelsaft
2 EL ungezuckertes Kakaopulver